

GLASS WINE SET

グラスワインのお得なセット。コースメニューと併せてお楽しみいただくのがおすすめ。

TODAY'S SET

本日のセットワイン

- ①スパークリングワイン
- ②白ワイン
- ③赤ワイン

¥4,000

A COURSE



- ①ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ (シャンパーニュ)
- ②甲州ヴェルディーニヨ (白ワイン)
- ③サマーハウス ピノ・ノワール (赤ワイン) ※名称省略

¥5,900 ⇒ ¥5,000

B COURSE



- ①ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ (シャンパーニュ)
- ②シャブリ ラ・ピエレレ (白ワイン)
- ③シャトー・ミニュティエー (ロゼワイン)
- ④高畠 ローグル・ルージュ 赤おに (赤ワイン)



¥8,400 ⇒ ¥7,500

FREE DRINKS

90分のお得な飲み放題メニュー。アラカルトフードと一緒にいかがでしょうか？

- ビール Beer
- スパークリングワイン Sparkling Wine
- 白ワイン White Wine
- 赤ワイン Red Wine
- ウイスキー Whisky
- 芋焼酎 Potato Shochu
- 麦焼酎 Burley Shochu

- オレンジジュース Orange Juice
- アップルジュース Apple Juice
- グレープフルーツジュース Grapefruit Juice
- ウーロン茶 Oolong Tea
- コーラ Coca Cola
- ジンジャーエール Ginger Ale

¥5,000

- ジントニック Gin Tonic
- モスコーミュール Moscow Mule
- カンパリソーダ Campari Soda
- カシスオレンジ Cassis Orange
- ファジーネーブル Fuzzy Navel
- チャイナブルー China Blue
- カルアミルク Kahlua Milk
- キール Kir
- オペレーター Operator
- キティ Kitty
- カリモチヨ Calimocho
- シャーリーテンブル (ノンアルコール)
Shirley Temple (non-alcoholic)
- ヴァージンブリーズ (ノンアルコール)
Virgin Breeze (non-alcoholic)

GLASS WINE

シャンパン / Champagne



【生産地】フランス / France

【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

軽快な口当たりと果実味溢れる後味が特徴的な、エレガントなシャンパーニュ。

ビルカール・サルモンブリュットロゼ
Billecart Salmon Brut Rose

Glass ¥2,400

白 / White



【生産地】日本 / Japan

【品種】甲州

自然あふれる緑やそよ風の爽快感を連想させる、生き生きとした味わいの辛口白。

甲州ヴェルディーニョ
Koshu Verdinho

Glass ¥1,500

白 / White



【生産地】フランス / France

【品種】シャルドネ

エレガントなりんごや洋梨のアロマが香り、見事な質感を感じる事ができる白。

シャブリ ラ・ピエレレ
Chablis La Pierrelee

Glass ¥2,000

ロゼ / Rose



【生産地】フランス / France

【品種】グルナッシュ、サンソー、シラー

心地よい酸にスムーズな口当たり。様々な料理に合わせる事ができるロゼ。

シャトー・ミニュティエ
Chateau Minuty

Glass ¥1,600

赤 / Red



【生産地】ニュージーランド / New Zealand

【品種】ピノ・ノワール

ブラックチェリーなどの黒系果実のアロマ。バランスの取れた酸味とミネラル感。

サマーハウス マールボロ ピノ・ノワール
Summerhouse Marlborough Pinot Noir

Glass ¥2,000

赤 / Red



【生産地】日本 / Japan

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

しっかりとした骨格と、力強いタンニンを感じることができる赤。

高島 ローグル・ルージュ 赤おに
Takahata L'ogle Rouge Akaoni

Glass ¥2,400

